CHÂTEAU LE GAY

GRAND VIN DE BORDEAUX

POMEROL



TERROIR

SURFACE : 12 HECTARES

TYPE DE SOL :
ARGILO-GRAVELEUX
SITUÉ SUR LE PLATEAU DE POMEROL EN UN SEUL TENANT

TRAVAIL DE LA VIGNE

UN DÉMÊLAGE SOIGNEUX DES GRAPPES AU MOIS DE JUILLET, SUIVI D'UNE ÉGALISATION DE MATURITÉ À LA MI VÉRAISON, SUPPRESSION DE GRAPPES SI NÉCESSAIRE.
EFFEUILLAGE LÉGER D'UN CÔTÉ PUIS DE L'AUTRE.

VENDANGES MANUELLES EN 2 PASSAGES DÉBUT SEPTEMBRE, AFIN DE SÉPARER LES GRAPPES MILLERANDÉES.

VARIÉTÉ DE CÉPAGES

CÉPAGE : 95% MERLOT
5% CABERNET FRANC

ÂGE DES VIGNES : 25 ANS

ÉLEVAGE DU VIN

VINIFICATION INTÉGRALE:
MASSERATION PREFEREMENTAIRE À 6° PENDANT 12 JOURS.

LES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES ET MALOLACTIQUES SE FONT DIRECTEMENT EN BARRIQUES NEUVES.

ÉLEVAGE EN BARRIQUES DE 12 À 16 MOIS DANS LES BARRIQUES DÉJÀ UTILISÉES PENDANT LA VINIFICATION.

PRODUCTION

28 000 BOUTEILLES

SECOND VIN :
MANOIR DE GAY
(20 000 BOUTEILLES)

vignobles Parent pomerol